Découverte de la pâtisserie

RÉF | 7155

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

La formation de la découverte de la pâtisserie est une formation réservée aux passionnés qui désirent simplement apprendre les différentes méthodes et techniques pour réaliser les plus simples mais aussi les plus délicieuses pâtisseries!

Programme

- Technologie: 20 périodes
- Pratique: 100 périodes
- Apprentissage des différentes pâtes.
- Apprentissage des différentes crèmes.
- Apprentissage des cakes, gâteaux, tartes,...
- Apprentissage des décors de base.

Certification(s) visée(s)

Attestation de formation professionnelle

Type de formation

Enseignement de promotion sociale

ORGANISATION

Durée

2 années

Horaire

en soirée 18h à 21h30
1 à 2 fois par semaine

Début

Septembre 2024 1 fois par an.

Coût

56€ - Coût réduit : Gratuit -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Avoir au moins 18 ans.
Avoir **au minimum** le *certificat de l'enseignement secondaire inférieur* de plein exercice (CESI ou CESDD) ou

une *équivalence de la Fédération Wallonie-Bruxelles*

Remarques

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Vous pouvez prendre un rendez-vous uniquement par téléphone à partir de mi juin de 10h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00 au 02/526.77.77. Les premiers rendez-vous débuteront début juillet. Dès le premier lundi de septembre septembre vous pouvez vous inscrire au secrétariat de l'école en fonction des places disponibles

Pour s'informer uniquement

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Visitez le site de l'école
- Téléphonez à l'organisme

Organisme

CERIA - Centre d'enseignement et de recherches des industries alimentaires - Institut Roger Lambion
Avenue Emile Gryzon 1
1070 Anderlecht
Tél: 02 526 73 37
https://lambion.brussels/

Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation